perando cō bono aceto forte / & passarailo per lastamognia / Et se voi ch senza della-glio vi poterai metter apistar i seme cō le sopra dutte cose vn pocho di fronde de aglietti / Et questo secundo il gusto achi piace.

Sapor fior de persico.

Abi la mandole monde bianche / & ben pīste cō vna mollicha di pan̄ biancho / vn pocho di Zenzeuero & di Cānella / & de vn pocho de agresto & de vino rosso / & sucho de pomi granati / Agiongendoui cō queste cose vn pochi di sandali / Poi distemperarai & passarai questa compositiō cō il vino rosso la farai dolce & bruscha secūdo ch ti piace.

Sapor Fior de Ginestra.

Iglia de le amandole / & Zafrano / & rosci dova / & ch le amandole siano monde & piste como vogliono esser / & distemperale & passale como bono agresto Agiongendoui del Zenzeuero pisto.

Sapor de Vua.

Abi de la bona vua negra & rompila molto bene in vn vaso Rompendo cō essa vn pane / ò mezo secundo la quantita ch voi farī / & mettui vn pocho di bono agresto / ò vero aceto / per ch luua non sia tanto dolce / Et queste cose farai bollir al focho per spatio di meza hora Agiongendoui de la Cānella / & Zenzeuero / & altre bone spetiarie.

Sapor de Moroni.

Abi dellamandole monde & piste bene con vn pocha di mollicha di pane biancho / Et piglia li detti moroni / & macina con diligentia ogni cosa insieme / Et non gli dare colpo ne pistar / per nō romper gli granelli piccini ch hanno dentro / poi gli metti de la Cānella / del Zenzeuero / & vn pocho di noce moscata / Et ogni cosa passa per lastamognia.

Sapor de cerase negre ò usignoli.

Er far simili sapori seguirai lordine dato & discripto di sopra nel capitolo di fare sapor de vua / Ma il poterai far differēte di colōr piu & mancho secundo il subgetto gli mecterai.

Sapor de crognali rosso.

Eguirai quello medesimo modo ch e dicto qui di sopra del sapor dele cerase & dellua.

Mostarda.

Iglia la senepa & mettila amōglio per doi di mutandogli spesso lacqua per ch sia piu biancha / & habi delle amandole monde & piste como vogliono esser / Et quando seranno ben piste metterai con esse la ditta senepa / & di nouo lepistarai i seme molto bene / Poi habi di bono agresto ò vero Aceto pistandogli etiamdio vna mollicha di pan̄ biancho / poi distemperala & passala per lastamognia Et fallo voi lo dolce ò forte como ti piace.